

**STUDI KOSENTRASI *EDIBLE COATING* KOLANG-KALING
(*Arenga pinnata*) PADA PENYIMPANAN BUAH STROBERI
(*Fragaria chiloensis* L.)**



**OVIE ADISTA
1211112015**

Dosen Pembimbing : 1.Dr.Andasuryani, S.TP, M.Si

2. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

Studi Kosentrasi *Edible Coating* Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*) pada Penyimpanan Buah Stroberi (*Fragaria chiloensis* L.)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan kosentrasi *edible coating* dari kolang-kaling yang terbaik sebagai pelapis *edible* sehingga dapat memperpanjang umur simpan buah stroberi dan mengetahui hubungan lama penyimpanan stroberi dengan kosentrasi *edible coating*. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni-Agustus 2016. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, Program Studi Teknik Pertanian, dan Laboratorium Instrumentasi, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor dan tiga kali ulangan. Faktor pertama berupa perlakuan kosentrasi *edible coating* dari kolang-kaling yang terdiri dari empat taraf kosentrasi yaitu, kosentrasi 0% (kontrol), kosentrasi 10%, kosentrasi 30% dan kosentrasi 50%, dan faktor kedua yaitu berupa lama penyimpanan. Kosentrasi *edible coating* yang terbaik didapatkan dari hasil pengamatan pada penyimpanan buah stroberi yaitu kosentrasi 10%. Perlakuan kosentrasi *edible coating* dari kolang-kaling dapat mempertahankan mutu buah stroberi selama 6 hari penyimpanan pada suhu dingin.

Kata kunci- *Edible Coating*, Kosentrasi, Kolang-kaling, Stroberi

